



DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E AVALIAÇÃO DO PODER REDUTOR DE AMOSTRAS DE CHÁ DE *Camellia sinensis*

Dardielly P. Reis¹; Ranieri Campos²; Camila Peitz³; Cristina P. de Lima^{1*}

¹Centro Universitário Autônomo do Brasil, Curitiba, PR, Brasil. ²Instituto de Ciências Exatas e Tecnologia, Universidade Federal do Amazonas, AM, Brasil. ³Universidade Federal Tecnológica do Paraná, Curitiba, Brasil. *cristinalima@unibrasil.com.br.

INTRODUÇÃO

As propriedades funcionais do chá de *Camellia sinensis* (L.) Kuntze são devidas ao conteúdo em compostos fenólicos como flavonoides e catequinas. De acordo com o seu processamento o chá de *Camellia sinensis* (L.) Kuntze pode ser classificado em vários tipos: chá branco, chá verde, chá vermelho, chá preto, entre outros. O presente trabalho teve como objetivo avaliar três marcas comerciais de diferentes tipos de chás da *C. sinensis* em sachê, determinando os teores de compostos fenólicos totais, além da capacidade antioxidante expressa através do poder redutor.

MATERIAL E MÉTODO

Foram analisadas três marcas de chás de *C. sinensis* comercializadas na forma de sachê de diferentes processos de produção, totalizando onze amostras: três de chá branco, três de chá verde, duas de chá vermelho e três de chá preto. Para cada amostra foi preparado um extrato, colocando 3 g do conteúdo do sachê em um becker com 200 mL de água, deixando em banho-maria por 10 minutos em temperatura de 100°C, seguido de filtragem em algodão. O líquido obtido foi empregado para as diferentes análises. Para a determinação de fenólicos foi utilizado o reativo de Folin Ciocalteu. A capacidade antioxidante foi determinada por meio da avaliação do poder redutor, através do método de redução do Fe⁺³ a Fe⁺² e do método de redução do complexo fosfomolibdênico.

RESULTADOS

Os dados obtidos analisando os diferentes tipos de chás de *C. sinensis* evidenciam que duas das três marcas de chá branco e as três marcas de chá verde apresentaram os maiores teores de compostos fenólicos, com valores iguais ou superiores a 16,6 mg/g de ácido gálico. Verificou-se que todas as amostras de chá vermelho e preto de todas as marcas analisadas apresentaram os menores teores de compostos fenólicos. Os diferentes tipos de processamento de chá de *C. sinensis* podem interferir nos teores de compostos fenólicos. Em relação à atividade antioxidante constatou-se que em ambos os métodos utilizados os chás com os maiores teores de compostos fenólicos, as duas marcas de chá branco e as três marcas de chá verde apresentaram as maiores atividades antioxidantes, com valores superiores a 51% no método de redução do Fe⁺³ a Fe⁺² e superiores a 33% no método de redução do complexo fosfomolibdênico.

CONCLUSÃO

A partir dos resultados obtidos neste estudo, conclui-se que chás *Camellia sinensis* (L.) Kuntze obtidos por diferentes processos, e de marcas comerciais diferentes apresentam distintos teores de compostos fenólicos. Os chás que apresentaram as maiores atividades antioxidantes foram aqueles com os maiores teores de compostos fenólicos.